

PRESS RELEASE

2021年2月吉日

《The Okura Tokyo》
ハイグレードなデリバリーメニュー
「オークラ 美食三段重」
和洋中の3料理長による謹製コース料理セット

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が運営する The Okura Tokyo では、デリバリー限定商品「オークラ 美食三段重」を発売いたします。オークラ美味の数々を和洋中の三段に分け、それぞれコースとして愉しめるよう、各総料理長が考案しました。三段重フルセットのほか、シチュエーションや好みに合わせて和洋中の組み合わせや、一段重単位の注文も可能です。ニューノーマルな生活様式の中で、新たに生まれた“ホテルの味”のスタイルです。



和洋中の3料理長による謹製コース料理セット
「オークラ 美食三段重」

- 販売： 2021年2月22日（月）販売開始
内容： 三段重（和洋中各一段・2～3名分）
料金： <三段重フルセット> ¥50,000（いずれも消費税別）
<和の重一段> ¥20,000 <洋の重一段> ¥15,000 <中華の重一段> ¥15,000
購入特典：<三段重> シャンパーニュ フルボトル1本付き
<二段重> シャンパーニュ ハーフボトル1本付き
申込： 受取希望日の3日前の18:00まで
<Webサイト> https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs_garden/#notice
<TEL>デリカテッセン シェフズガーデン (03)3505-6072 (9:00～20:00)
受取： 各日11:30～19:00
<来店>デリカテッセン シェフズガーデン（オークラ プレステージタワー5階）
<ドライブスルー>オークラ プレステージタワー5階 正面玄関にて受け渡し
<タクシーデリバリー>東京23区限定 配送料：¥3,000～¥7,000

*キャンセルの場合は受取日の3日前18:00まで。

料理長による謹製の美味を結集

“ホテルの味をご自宅でも”のコンセプトをさらにグレードアップしました。和洋中の総料理長が、それぞれの内容を自ら考案。テイクアウトではなく、あくまでもデリバリーメニューとして、レストランとご自宅の食卓の差をできる限り縮めるようなコース仕立てでご用意しました。日頃レストランで人気の高い一品や、自慢の味をバランスよく詰め合わせています。

三段はお好みでカスタムメイドが可能

和洋中をフルに愉しめる三段重セットだけでなく、一段重単位での注文も可能。人数やシチュエーションに合わせて、好みの段を好きな数だけオーダー。親しい人が集まるテーブルから、少しだけおいしいものを食べたい日常のシーンまで、自由に組み合わせが可能です。二段重にはシャンパーニュ ハーフボトル1本、三段重にはシャンパーニュ フルボトル1本付きです。

《メニュー内容》※内容は、季節や仕入れ状況により一部変動します。

和の重 ¥20,000 (一段・2~3名分)

(左上より時計回りに)

鯛あら煮 ごぼう 針生姜 木の芽 / ふく唐揚げ 酢橘 万願寺 / 新筍 土佐煮 魚の子 蒟 梅人参 / 和牛露味噌 蕨 たらの芽 花ゆり根 蚕豆 / 海老芋唐揚げ 柚子釜 白身魚 南蛮あん 椎茸 玉葱 / パプリカ / 甘鯛西京焼き はじかみ 金柑含ませ / 細巻き玉子 たらば蟹雲丹焼き 鴨燻 / 鰻山椒煮 黒豆ゆり根茶巾 鮑旨煮 / 鯛西盗飯蒸しからすみ / 海老芝煮 / 帆立貝木の芽焼 菜の花昆布巻き 煎り玉 /



《メニュー内容》

洋の重 ¥15,000 (一段・2~3名分)

(左上より時計回りに)

さっと火を入れた真鯛と赤身鮭のスマールキューブ / 柔らかく煮た鮑と蟹のカクテル / フォワグラ テリーヌ マンゴー風味 / サラミとハム盛り合わせ / 洋風手毬寿司 ピンチョススタイル 小鴨のロースト 野菜添え / /セレクトチーズ ドライフルーツ添え / フルーツ色々 / 舌平目のロール チーズフォンダンのせ / オマール海老のロースト ほうれん草包み / 牛カイノミとグリーンアスパラガスのロール



《メニュー内容》

中華の重 ¥15,000 (一段・2~3名分)

(左上より時計回りに)

和牛のステーキ トーチソース / 鮑と銀杏の炒め / 焼売 (2個) 野菜の煎り焼き点心 大根餅 / 大海老のチリソース煮 / チャーシュー 胡瓜唐辛子甘酢漬 くらげの和え物 / ハーブ豚の香煎豚



《料理長紹介》



写真左より：

日本料理 総料理長 澤内 恭
フランス料理 総料理長 池田 順之
中国料理 総料理長 陳 龍誠

■デリカテッセン シェフズガーデン〈オークラ プレステージタワー 5階〉

営業時間：9:00~20:00 <パン> 10:00~/ <ケーキ> 11:00~/ <デリカテッセン> 11:30~

TEL：(03)3505-6072

https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs_garden/



■The Okura Tokyo に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 小栗

TEL：(03)3224-6731 FAX：(03)3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp